

黑羊的老板纪先生取这个名字，却是在提醒自己：**我要做的，始终是和市场潮流不一样的东西。黑羊并非害群之马，而是如同一匹黑马，跃出重围。**



建国中路·黑羊咖啡：一杯好的咖啡，没有上限

有人说，在上海，每天换一家咖啡馆，一年365天都不会重样。这倒不是夸张，上海的精品咖啡店的确多如羊毛。

不过，在建国中路上有一家咖啡店，却多年如一日地吸引着老客人持续光顾——它的外观看起来有点像童话里的小羊棚，洁白的棚顶上有一只小小的黑羊，店也正如其名：Blacksheep Espresso，黑羊咖啡。

你猜，“黑羊”是什么意思？在英语里，Blacksheep不见得是个好词，它有“害群之马”之意。但黑羊的老板纪先生取这个名字，却是在提醒自己：我要做的，始终是和市场潮流不一样的东西。黑羊并非害群之马，而是如同一匹黑马，跃出重围。

在黑羊，一种最特别的体验是，你可以在这里感受到“一颗种子的历程”。疫情前，纪先生曾经常去非洲“寻豆”，一呆就是数周。在肯尼亚，在埃塞俄比亚，他认识了许许多多的咖农，烈日下，黝黑的皮肤上淌下劳动的汗水——在非洲，咖啡豆是一种重要的经济作物，关系到无数人的生存。像纪先生这样从中国远道而来的客人，总能收获礼遇。

黑羊客人最爱的“奶油葡萄干”，这款名字听起来很像甜品的咖啡，就来自埃塞俄比亚的日晒发酵——豆子经历日光洗礼，催化出葡萄果干的香气，豆香、果香与奶香交融并织，带出复杂而多元的风味，深得人心。而在品尝“小番茄”之前，我也没想到一杯咖啡中竟能蕴藏新鲜番茄的水果清香，如同雨后新摘，带着潮湿的甜

“黑羊”老板纪先生。摄影/吴轶君



美。这又是肯尼亚水洗豆的功劳。

就像著名的“8424西瓜”来源于优秀的1984年24号品种瓜，在咖啡豆界，也有知名的“数字咖”——比如“74110号”，就是1974年的110号品种。报上暗号，更有种“咖啡人”之间心照不宣的默契。纪先生说：“不到非洲，你都不知道一杯咖啡经历了什么。而到过之后方才懂得，一杯好的咖啡是没有上限的。决定一杯咖啡价值的，是风味的复杂与具象程度——上乘的咖啡，能让人轻易品出复杂多元的风味：醋栗、葡萄、番茄、菠萝、蜜桃……”

很难想象，大学刚毕业时纪先生还是一个对咖啡难以下咽的人。商业咖啡过度烘焙带来的焦苦，让他不太理解：怎么有人爱喝这玩意儿？直到有一次，他被一杯没有任何糖浆的意式咖啡打动——原来咖啡，还可以这样。从此深陷，从此精益求精，走上了“无上限”的寻豆品豆之路。2013年入行创业至今，10年时间他只做了一件事——做好咖啡。别人是做生意，而他，想做品牌，想打造世界知名的品牌咖啡，想走出国门——这些年，他不仅研发了多款拼配咖啡，还作为中国小店的代表，参加了2019年东京咖啡节。由他创立的咖啡烘焙工厂，正在为全国超

“黑羊”门面。

